

花のある学校



去し、立体的にするため、半球体に多量の土を盛り上げ、さらにリング状に高畝を施しました。学校林の間伐材を利用し、アウトライ

「星空の上」がテーマでした。土星をイメージした花壇のため、春花壇を基礎から大幅に変更する必要がありました。敷地を漆黒の宇宙に見立てるために徹底して雑草を撤去し、立体的にするため、半球体に多量の土を盛り上げ、さらにリング状に高畝を施しました。学校林の間伐材を利用し、アウトライ



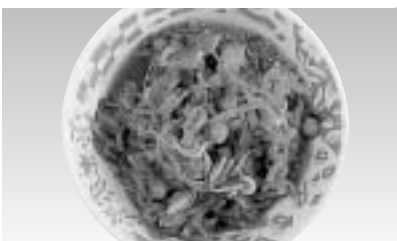
今回の秋花壇は、
FBC（フラワー・ブラボー・コンクール）に参加し始めて37年。今までに、内閣総理大臣賞など数々の輝かしい賞をいただけてきました。毎年、春花壇と秋花壇を作り続けていますが、種まきから行うため、その苦労は大変です。しかし、担当する高学年の児童は、面倒がるどころか、発芽での発見、成長していく喜び、花壇基礎作業の成就感、定植時の期待、開花の喜び、水やりなどの地道な世話、そして、美しい花壇の完成に対する誇りと、その取り組みの苦労をむしろ楽しんでいきます。



FBC秋花壇コンクール
中部善意銀行賞受賞

では、パズル感覚で楽しく作業に取り組みました。開花時の株の張り具合に気を付けながら慎重に定植し、暑い夏休みには、毎日水やり当番や株の成長をよくするための花摘みをしました。夏の暑さがやや和らぎ始めたころ、ちょっと風変わりな美しい秋花壇が見事に完成しました。子どもたちは、長い時間をかけて取り組んで完成させる活動には、愛着を持ち、数々の感動や知恵や工夫を学び取るものです。その財産は、町内の各地区でも同じように取り組んでいる秋花壇作りにも生きています。卒業生である親さんの中には、自分たちが子どもたちのころに大賞を受賞した時の華やかな様子を懐かしく話される方もみえます。今後も、ずっとずっと鶴里は、この素晴らしい伝統を受け継ぎ、町を美しく彩り続けます。

牛丼煮



【材 料】 牛肩薄切り肉25g、ニンジン15g、玉ネギ70g、糸こんにゃく40g、エノキ茸10g、冷凍グリーンピース4g、三温糖3g、しょうゆ5g、酒2g、和風だし1g、炒め油0.5g、水20g

【作り方】①ニンジンは皮をむき、千切り、玉ネギはくし形に、糸こんにゃくは、塩もみをしてボイルし、カットします。②エノキ茸は1/2カット、冷凍グリーンピースは、ボイルしておきます。③鍋に炒め油をひき、牛肩薄切り肉をいため、玉ネギ・ニンジン・糸こんにゃくを入れていためていきます。④調味料を加え、ことごと煮ます。エノキ茸・ボイルしたグリーンピースを加え、さらに煮ます。丼にごはんを盛り、牛丼をかけていただきます。煮汁が少しあるほうが食べやすいです。

牛丼煮？と聞きなれない献立名ですが、牛丼の字のように丼（どんぶり）に入れてこそ、牛丼であり、給食では丼の器がないため、牛丼煮としています。

学校給食

人気メニュー

分量：小学校3・4年1人分

144Kcal

43Kcal

煮合え



【材 料】 ダイコン30g、ニンジン10g、油揚げ3g、短冊昆布3g、上白糖3g、酢3g、塩0.5g、水少々

【作り方】①ダイコン、ニンジンを4×5程度の長さの薄い短冊切りにします。②昆布を水にさっとつけ、やわらかくして、くるくる巻き、5mm程度の巾に切り、広げ、4cm程度の短冊にします。油揚げも薄く切ります。全部の材料を合わせ、色合いをみます。（お正月用には、レンコンを加えます）③調味料を煮立て、④材料を入れて煮込みます。煮汁がなくなり、しゃきしゃき感があれば出来上がりです。

煮合えは、この地方の郷土料理です。お正月料理には、この煮合えが食卓に載ることでしょう。

子どもたちの感想

牛丼煮・給食で牛丼が食べれる。ラッキー!! ・牛肉が少々かたい。でもおいしい!

煮合え・野菜が煮てあるんだ。 ・おばあさんの家で食べたようだ。